



サガミハルム



日本パンコ-ディネ-タ-協会

コラボレーション企画

ランチにおすすめのパンが そろいました。



Corn
コーン

Mushroom
きのこ

Pancetta &
Romanesco

パンチェッタ &
ロマネスコ

3種のピゼッタ

Pizzetta



商品名〈生ベーコンダイスカット 500g〉

パンチェッタを使いやすくダイス状にカットしました。ピザ・サラダ等のトッピング、パスタソースに最適です。

重量：約1.3kg(約380個) / 大きさ：約10×10×10mm

原材料●豚バラ肉●還元水あめ●食塩●ブドウ糖●調味料(アミノ酸)
●ph調整材●酸化防止剤(ビタミンC)●発色剤(亜硝酸Na)

アレルギー物質 豚肉



商品名〈ロマネスコカリフラワー〉

カリフラワーの一種であるロマネスコカリフラワーは、その独特な形状と食感が特長です。自然解凍後そのまま召し上がれます。

荷姿：500g×20パック / 規格M(約55個/パック)



商品名〈チェリートマトハーフ〉

地中海に面したトルコにて生産したトマトを、半分にカットして冷凍しました。

荷姿：500g×20パック / 規格：直径約20~30mm



商品名〈ブロッコリースタANDARD〉

ブロッコリーの自然な形をそのまま残しています。自然解凍後、そのまま召し上がれます。

荷姿：500g×20パック / 規格 30/50(約40個/パック)



商品名〈グリル野菜のトマト煮〉

グリルしたナス、ズッキーニ、赤・黄ピーマンをトマトソースで仕上げました。野菜の旨みが凝縮しホワイトバルサミコ酢のフルーティな酸味がアクセントになっています。

荷姿：300g×20パック×2合

原材料●固形トマト●グリル赤ピーマン●グリル黄ピーマン●グリルズッキーニ●オリーブ加工品●グリルナス●玉葱●トマトペースト●ぶどう酢●砂糖●植物油●食塩●食塩風味油●バジル●酵母エキス●香辛料●増粘剤(加工デンプン、タマリンド)●酒精

パンチェッタ
&
ロマネスコ

使用したのは
こちらの商品

Ingredients

レシピ詳細は裏面をご覧ください▶

for LUNCH
Lunch time with great breads.



Pancetta & Romanesco

具だくさんのトマトソースの上に色とりどりのたっぷり野菜と旨みの凝縮されたパンチェッタをのせました。彩りも味も華やかなピゼッタです。

つくりかた

1. 食パン生地を45gに分割、ベンチタイムを15分とる。
2. 生地を丸く伸ばし、セルクルの中に生地をセットしてホイールをとる。
3. ホイロ後、生地の上にトマトソースを塗り、解凍したロマネスコ3個、ブロッコリー2個、チェリートマト2個、生ベーコンをバランス良くのせる。
4. 野菜表面にオイルを塗り、チーズを散らせて焼成する。

ホイロ 36℃ 85% ホイロ時間 20分 焼成温度 190℃/200℃ 焼成時間 10分

材料	(g)
○食パン生地	45
●生ベーコンダイスカット※	10
●ロマネスコ カリフラワー※	21
●チェリートマト半分※	15
●冷凍ブロッコリースタンドアール※	15
●グリル野菜のトマト煮※	20
○シュレッドチーズ	5
○サラダオイル	3

3種のピゼッタ

Pizzetta Recipe



Corn

コーン

つくりかた

1. 1~2までパンチェッタ&ロマネスコと同様。
3. 生地の上にコーンマヨネーズを均等にのせる。
4. マヨネーズを線書きし、パセリを散らして焼成する。

ホイロ 36℃ 85% ホイロ時間 20分 焼成温度 190℃/200℃ 焼成時間 10分

▶▶ 材料をすべて混ぜ合わせます。

コーンマヨネーズのつくりかた

コーンマヨネーズの材料	(g)
●北海道産 IQF コーン※	1000
○NO.651 ラッキー (しぼり袋)	100

コーンの甘みと粒々の食感を存分に味わえるようにマヨネーズで和えたコーンをふんだんにのせたピゼッタ。コーンの甘みが口いっぱいに広がります。

材料	(g)
○食パン生地	45
○ベイカーズマヨネーズ	5
●フローズンハーブイタリアンパセリ250g※	0.1
○コーンマヨネーズ (自家製)	45



Mushroom

きのこ

つくりかた

1. 1~2までパンチェッタ&ロマネスコと同様。
3. 生地の上にボルチーニソースを塗り、茸ミックスを均等にのせる。
4. チーズとパセリを散らして焼成する。

ホイロ 36℃ 85% ホイロ時間 20分 焼成温度 190℃/200℃ 焼成時間 10分

茸ミックスのつくりかた

茸ミックスの材料	(g)
○茸ミックス (エリンギ・しめじ・舞茸)	1000
○サラダオイル	100

芳醇な香りのボルチーニクリームにさまざまなキノコをトッピングしたキノコの風味を満喫できる贅沢なピゼッタです。

材料	(g)
○食パン生地	45
●冷凍ボルチーニクリーム300g※	15
○シュレッドチーズ	5
●フローズンハーブイタリアンパセリ250g※	0.1
○自家製茸ミックス	45

※ 材料内●印は、下記お問い合わせ先にてご注文いただける商品です。



一般社団法人 日本パンコーディネーター協会は、パンを通じた生涯学習の普及推進を活動の大きな目標に掲げ、食の世界でのプロフェッショナルを育成・輩出することを目的としています。

製品に関するお問い合わせ・ご注文については下記へお願いいたします。